# ドライイースト パン・ピザ生地コース

できあがり
メロディー

| ねかし | コネ | 発酵 |
|---|---|---|

←1時間45分→

**1～3までの手順は、食パンもちもちコース（10ページ）をご覧ください。**
（材料の分量は各レシピを参照してください。）

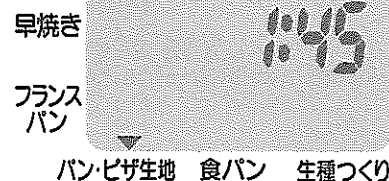
## 4 スタートさせる

① ドライイーストコース キーを押し、**パン・ピザ生地**コースを選びます。
1:45が表示されます。

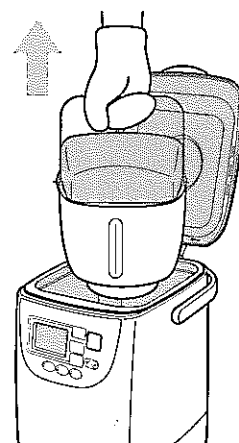
ドライイーストコース

※ 焼き色 **キーとタイマーは使えません。**

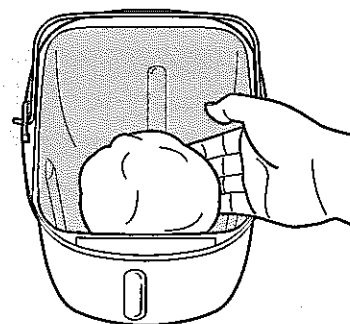
早焼き
フランスパン
1:45
パン・ピザ生地　食パン　生種つくり

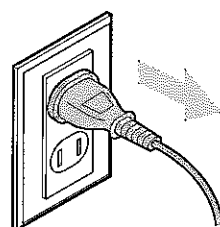
② スタート/とりけし キーを押します。
メロディーが鳴り**調理中**を表示し、ねかし工程のあと、コネがスタートします。
※ねかし工程ではハネは回りません。
できあがりは1時間45分後です。（できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。）

※途中で調理を中止する場合は
スタート/とりけし キーを少し長めに押してください。

## 5 パンケースを取り出す

できあがるとメロディーが鳴り、**できあがり**が表示されます。スタート/とりけし キーを押し、ふたを開けて取り出します。

## 6 生地を取り出す

あらかじめ粉をふったこね板を用意しておき、パンケースの中で生地を中央にまとめ、こね板の上に取り出します。

※生地は底のほうからていねいに持ち上げて取り出してください。
※ハネが生地についてくることがありますので、取り出してください。

## 7 使用後は

差込みプラグを持って、コンセントから抜きます。

## 8 生地の成形から焼き上げまで

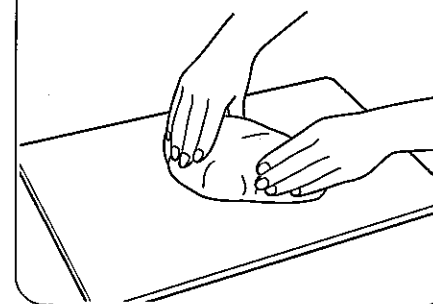
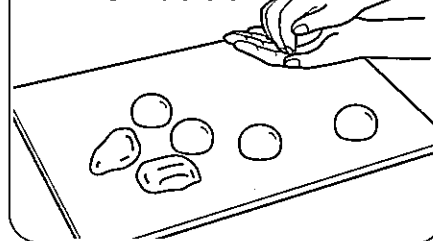
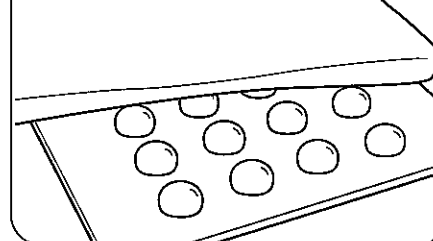
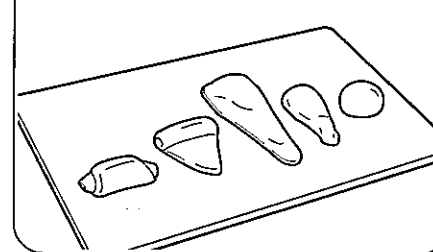
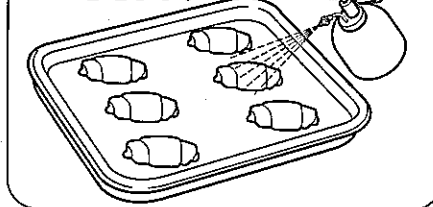
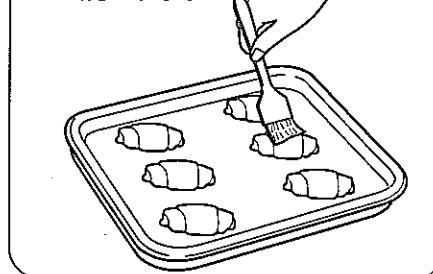
お好みに成形してオーブンで二次発酵・焼き上げを行ってください。





## バターロール

| 材料 | 14個分 | |
|---|---|---|
| 牛乳 | 120mL | |
| 卵 | 約50g | 中1個 |
| 強力粉 | 300g | |
| 砂糖 | 24g | 大3 |
| 塩 | 3.3g | 小⅔ |
| バター | 60g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| ドリュウル（混ぜ合わせる） | | |
| とき卵 | 約25g | （中½個） |
| 水 | 14mL | （大1） |

1 生地ができあがったら手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。

2 スケッパーで生地を14等分して、表面をなめらかになるように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。

3 丸めた生地をキャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせて、約20分休ませます。（キャンバス地がない場合は、ラップ材で代用してください。）

4 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばします。次に幅の広い方から、巻いていきます。

5 油をぬったオーブン皿に巻き終わりを下にして並べ、霧を吹いて、30～35℃で30～40分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。

6 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで10～15分焼きます。

## パンバリエーション ※バターロール（14個分）の生地でつくります。

### つくり方

1 『バターロールの生地14個分』を12等分にして丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。

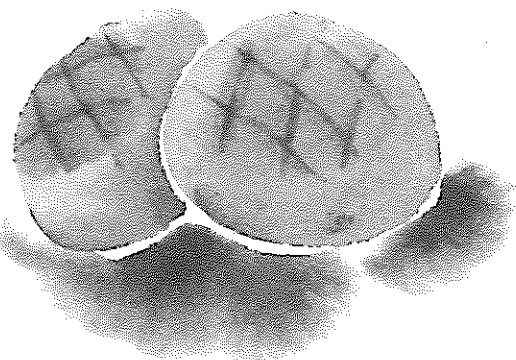
2 お好みの具を使って成形します。
**生地の中に具を入れる場合：**
生地をめん棒で円形にのばし、具を包み込み、とじ目をきっちりと押さえて、形をととのえます。
**具を巻く場合：**
バターロールの要領で生地を細長くのばし、具とともに巻きます。

3 バターロールと同じ要領で約2倍の大きさになるまで発酵させます。

4 ドリュウルをハケでぬり、飾り用の具をのせて、約180℃に予熱したオーブンで約10～12分焼きます。

| メニュー | バリエーション |
|---|---|
| サラダパン | ポテトサラダや和風味ごぼうサラダなどを中に入れます。 |
| 惣菜パン | ソーセージを巻いたり、チーズ・ベーコン・コーンなどを入れます。 |
| あんパン | こしあん30gを中に入れて、飾りにけしの実・くるみを上にのせます。 |
| クリームパン | カスタードクリーム（26ページのアプリコットデニッシュでつくり方記載1～3）を中に入れます。また、上にのせてもおいしくできます。 |
| ぶどうパン | シナモンをまぶした干しぶどうを入れます。 |

## メロンパン ※バターロール（14個分）の生地でつくります。

| 材料 | 約12個分 | |
|---|---|---|
| バターロールの生地14個分 | | |
| クッキー生地 | | |
| 薄力粉 | 200g | |
| ベーキングパウダー | 2.3g | 小¾ |
| バター | 80g | |
| 砂糖 | 60g | |
| 卵 | 約50g | 中1個 |
| バニラエッセンス | 少々 | |
| グラニュー糖 | 適宜 | |

### つくり方

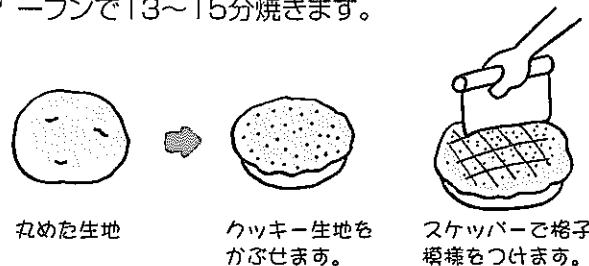
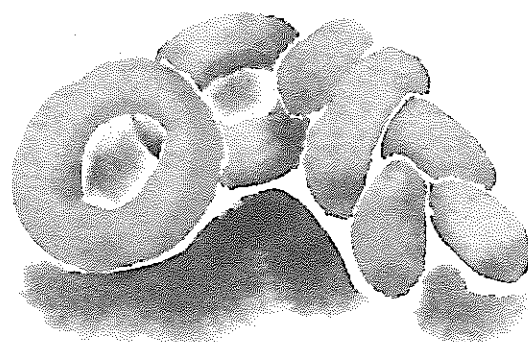
1 まずクッキー生地をつくります。薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいます。
2 バターをなめらかなクリーム状にねり、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜます。さらにとき卵を少しずつ加えて、よく混ぜ合わせ、バニラエッセンスも加えます。
3 2に1の粉類を3回ぐらいに分けて、サックリと混ぜ込み、ひとまとめにしてラップで包み、冷蔵庫で20分以上休ませます。
4 バターロールの生地をつくります。生地ができあがったら、軽くガス抜きをします。この生地を12等分して丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
5 3のクッキー生地を12等分して丸めて、平たい円形にのばします。
6 4の丸めた生地の底を残して、5のクッキー生地をすっぽりとかぶせ、丸く形をととのえて、スケッパーで格子模様をつけます。
7 油をぬったオーブン皿に、6を間隔をあけて並べて約40℃で、約30分発酵させます。
8 グラニュー糖を表面にふり、約180℃に予熱したオーブンで13～15分焼きます。

丸めた生地

クッキー生地をかぶせます。

スケッパーで格子模様をつけます。

## ドーナツ ※バターロール（14個分）の生地でつくります。

| 材料（約16個分） | |
|---|---|
| バターロールの生地14個分 | |
| 揚げ油 | 適宜 |
| グラニュー糖 | 適宜 |
| パウダーシュガー | 適宜 |

### つくり方

1 バターロールの生地をつくります。生地ができあがったら、軽くガス抜きをします。この生地を16等分して丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
2 お好みの形に成形します。1.5cm厚さに生地をのばしてドーナツ型で抜いたり、細長く丸めた生地に切りこみを入れ、三つ編みにする方法などがあります。
3 打ち粉をふったオーブン皿に、2の生地を間隔をあけて並べ、約40℃で約30分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。
4 揚げ油を約170℃に熱し、3を入れて、ときどき裏返しながら、こんがりと揚げます。
5 熱いうちに、グラニュー糖やパウダーシュガーをまぶします。

細長く丸めた生地に切りこみを入れ、三つ編みにします。





## ブリオッシュ

| 材料 | 14個分 | |
|---|---|---|
| 牛乳 | 100mL | |
| 卵 | 約100g | 中2個 |
| 強力粉 | 300g | |
| 砂糖 | 24g | 大3 |
| 塩 | 2.5g | 小½ |
| バター | 75g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| ドリュウル（混ぜ合わせる） | | |
| とき卵 | 約25g | 中½個 |
| 水 | 14mL | 大1 |

1 生地ができあがったら手で軽くガス抜きをし、スケッパーで14等分にします。

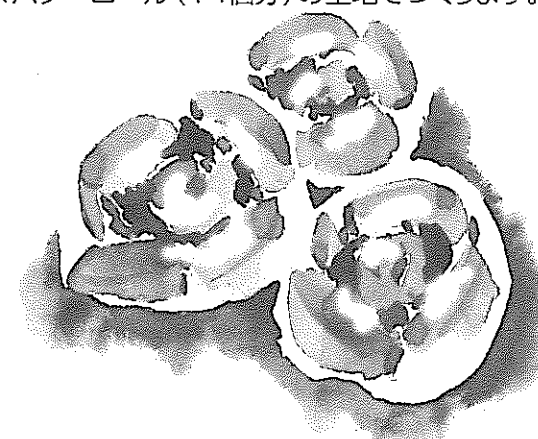
2 生地の表面がなめらかになるように丸めて、キャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせて約20分休ませます。（キャンバス地がない場合はラップ材で代用してください。）

3 生地をだ円形に丸め、片方の端を小指で押さえるようにして、小さなこぶをつくります。

4 3の生地を、薄く油をぬったブリオッシュ型に入れます。こぶが中央にくるように、形をととのえます。

5 オーブン皿に、4の生地を並べて、約28℃で40～50分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。

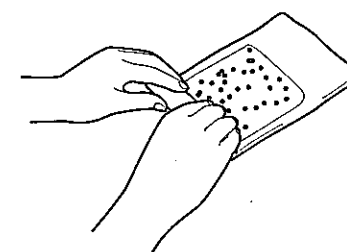
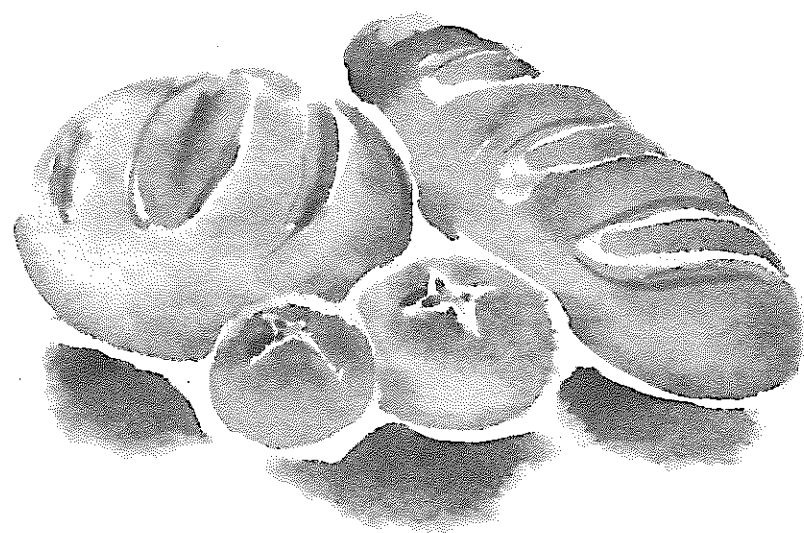
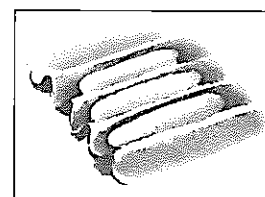
6 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼きます。

## シナモンロール ※バターロール（14個分）の生地でつくります。

| 材料 | | 10個分 |
|---|---|---|
| バターロールの生地14個分 | | |
| Ⓐ | グラニュー糖 | 大2（16g） |
| | シナモン | 小1 |
| | 干しぶどう | 50g |

Ⓐは合わせておきます。

### つくり方

1 生地ができあがったら、軽く丸め、スケッパーで2等分にします。
2 一つの生地をめん棒で長方形にのばし、生地の手前¾にⒶの半分量をまんべんなくのせます。生地を手前からロール状に巻き、巻き終わりの端はきちんとくっつけておきます。
※もう一つの生地も同様にします。
3 2のロール状生地1本を5等分に切る。オーブン皿にクッキングシートを敷き、切り口を上にして並べ、30～35℃で30～40分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。
4 ドリュウルを表面にぬり、約180℃に予熱したオーブンで約20分焼きます。

生地の手前¾にⒶの半分量をまんべんなくのせる。

## フランスパン風バリエ

| 材料 | バタール2個 カイザー6個 | |
|---|---|---|
| 水 | 190mL | |
| 強力粉 | 230g | |
| 薄力粉 | 60g | |
| 塩 | 3.3g | 小⅔ |
| レモン汁 | 3mL | 小½強 |
| ドライイースト | 3g | 小1 |

バタールの生地は、キャンバス地のうねで発酵させます。これは形よく仕上げるためです。

### つくり方

1. 生地ができあがったら、手で軽くガス抜きをして2分割します。半分はバタール用に2等分、残り半分はカイザー用に6等分して丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
2. バタールの生地はだ円形にのばして、細長く巻いて形をととのえ、カイザーは表面がなめらかになるように丸めます。
3. キャンバス地を折ってうねを作り、バタールの生地を並べて、上からもキャンバス地をかぶせます。(イラスト参照)カイザーの生地もキャンバス地に並べて、上からもキャンバス地をかぶせます。このまま室温で、生地が約2倍の大きさになるまで発酵させます。約50〜60分が目やすです。
4. 油をぬったオーブン皿にそっと並べて、カミソリやよく切れる包丁で、生地の表面に切れ目を入れて約10分休ませます。
5. 霧を十分に吹いて、約200℃に予熱したオーブンで15〜20分焼きます。

### フランスパンアレンジメニュー

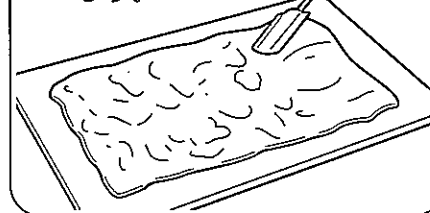
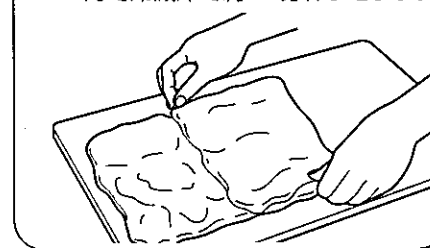
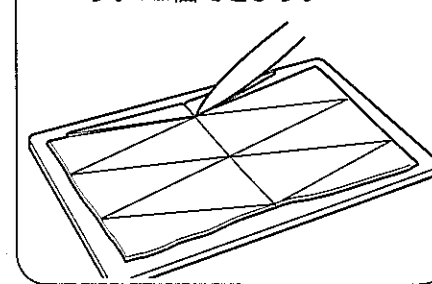
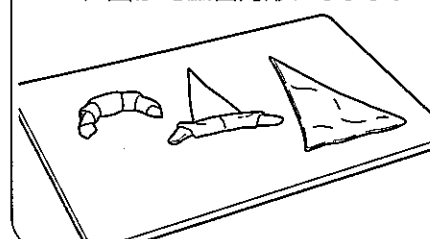
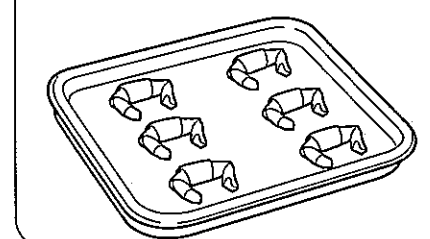
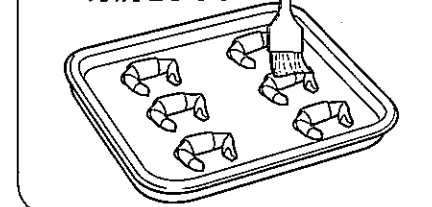
| | |
|---|---|
| ●ガーリックパン | ガーリック(粉末)を小さじ¼加える |
| ●トマトバジルパン | 水の代わりにトマトジュースを加え、乾燥バジルを小さじ1加える |



## クロワッサン

| 材料 | 12個分 | |
|---|---|---|
| 水 | 130mL | |
| 卵 | 約50g | 中1個 |
| 強力粉 | 280g | |
| 砂糖 | 30g | |
| スキムミルク | 12g | 大2 |
| 塩 | 3.3g | 小⅔ |
| バター | 30g | |
| ドライイースト | 6g | 小2 |
| バター(折り込み用) | 80〜100g | |
| ドリュウル(混ぜ合わせる) | | |
| {とき卵 | 約25g | 中½個 |
| {水 | 14mL | 大1 |

1. 生地ができあがったら、手で軽くガス抜きをしてひとつに丸め、薄く油をぬったボールに入れてラップ材をかぶせて冷蔵庫で約20分休ませます。

2. 生地を5mm厚さにのばします。折り込み用のバターを室温で戻してやわらかくし、その⅓量を生地の手前⅓を残してぬります。

3. 生地を手前から三つ折りにします。再びのばして2と三つ折りにする工程を2回繰り返し、ラップ材に包んで冷蔵庫で約20分休ませます。

4. 生地を5mm厚さにのばし、底辺約12cmの三角形に切ります。12個できます。

5. 生地の底辺の方から、先端を引っ張るようにして巻き、巻き終わりを下にし、両端を内側に曲げて三日月形にします。

6. 油をぬったオーブン皿に、間隔をあけて並べ、28℃以下で、40〜50分、約2倍の大きさになるまで発酵させます。

7. ドリュウルをハケでぬり、190〜200℃に予熱したオーブンで13〜15分焼きます。

※夏場などはバターがやわらかくなりすぎて、折り込み作業が難しい場合がありますので生地を冷蔵庫で冷やすようにしてください。

## デニッシュペストリー

### つくり方

1 バターを折り込んだクロワッサンの生地(25ページの方法1〜3を行った生地)を使います。

2 バターを折り込んだ生地を30cm×40cmにのばして10cm正方形を12枚に切り、お好みの形に成形します。ドリュウルを生地の合わせ目にぬり、とじます。

3 クロワッサンと同じ要領で約2倍の大きさになるまで発酵させます。

4 ドリュウルをハケでぬり、190〜200℃に予熱したオーブンで13〜15分焼きます。

| ドリュウル(混ぜ合わせる) | | |
|---|---|---|
| とき卵 | 約25g | 中½個 |
| 水 | 14mL | 大1 |

## アップルデニッシュ

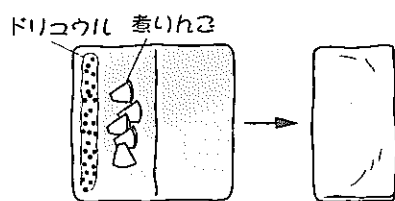
ドリュウル　煮りんご

### つくり方

1 煮りんごをつくります。りんごは洗って水けをよく切り、皮をむいてヘタを取って2〜3mm厚さのいちょう切りにします。

2 1とAをなべに入れて、紙ぶたをして、りんごがやわらかくなるまで煮ます。

3 冷めてから汁を切り、シナモンを混ぜます。

4 10cm正方形に切った生地に3をのせて折り、長方形にします。

| 材料 | 12個分 | |
|---|---|---|
| クロワッサンの生地12個分 | | |
| りんご(紅玉または国光) | 1個 | |
| A 砂糖 | 30g | |
| A 水 | 50mL | |
| A レモン(薄切り) | 1枚 | |
| シナモン | 適宜 | |

## アプリコットデニッシュ

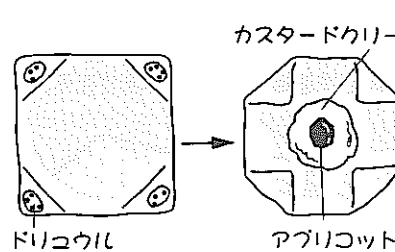
### つくり方

1 カスタードクリームをつくります。卵を溶きほぐし、砂糖を加えて泡立て器ですり混ぜます。

ドリュウル

2 薄力粉と沸とう寸前まで温めた牛乳を加えてよく混ぜます。

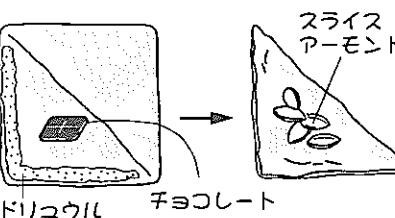
3 2をこしてなべに入れて火にかけ、焦げつかないように沸とうするまで木杓子で手早く練り混ぜます。なめらかなクリーム状になれば火からおろし、バターとバニラエッセンスを加えて冷まします。

4 10cm正方形に切った生地の4つの角にドリュウルをぬり、折り返します。中心にカスタードクリームとアプリコットをのせます。

| 材料 | 12個分 | |
|---|---|---|
| クロワッサンの生地12個分 | | |
| アプリコット(缶詰) | 12個 | |
| 卵 | 約50g | 中1個 |
| 砂糖 | 60g | |
| 薄力粉 | 24g | 大3 |
| 牛乳 | 240mL | |
| バター | 13g | 大1 |
| バニラエッセンス | 少々 | |

## チョコデニッシュ

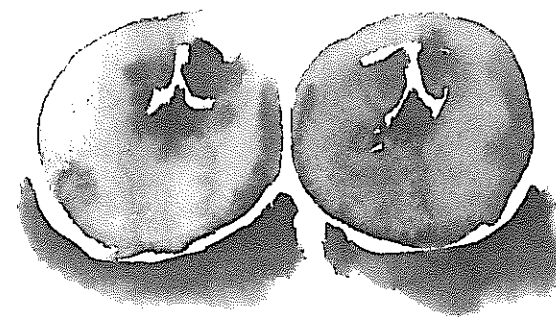
### つくり方

1 10cm正方形に切った生地にチョコレートをのせて折り、三角形になるようにします。

2 焼く前にアーモンドスライスをのせ、焼きます。粉砂糖をふりかけていただきます。

スライスアーモンド　ドリュウル　チョコレート

| 材料 | 12個分 | |
|---|---|---|
| クロワッサンの生地12個分 | | |
| 板チョコレート | 100g | |
| アーモンドスライス | 適宜 | |
| 粉砂糖 | 適宜 | |

## 全粒粉バンズ

| 材料 | 10個分 | |
|---|---|---|
| 水 | 190mL | |
| 強力粉 | 200g | |
| 全粒粉 | 90g | |
| 砂糖 | 16g | 大2 |
| スキムミルク | 6g | 大1 |
| 塩 | 3.3g | 小⅔ |
| バター | 30g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |

### つくり方

1 生地ができあがったら、手で軽くガス抜きをしてスケッパーで10等分にして丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。※キャンバス地がない場合はラップ材で代用してください。

2 表面がなめらかになるように丸め、キャンバス地をかぶせて、30〜35℃で30〜40分、生地が約2倍の大きさになるまで発酵させます。

3 油をぬったオーブン皿にそっと並べて、カミソリやよく切れる包丁で生地の表面に切れ目を入れます。

4 約200℃に予熱したオーブンで15〜20分焼きます。

**アレンジメニュー**

| ●はちみつ入り全粒粉バンズ | 水を150mLにして、はちみつを50g加える |
|---|---|

## ナン

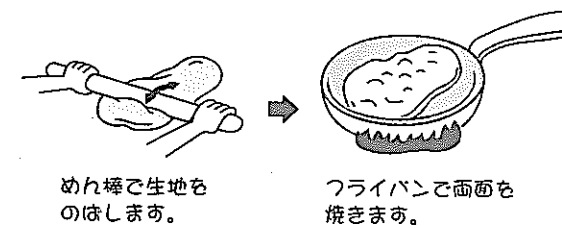
めん棒で生地をのばします。

フライパンで両面を焼きます。

### つくり方

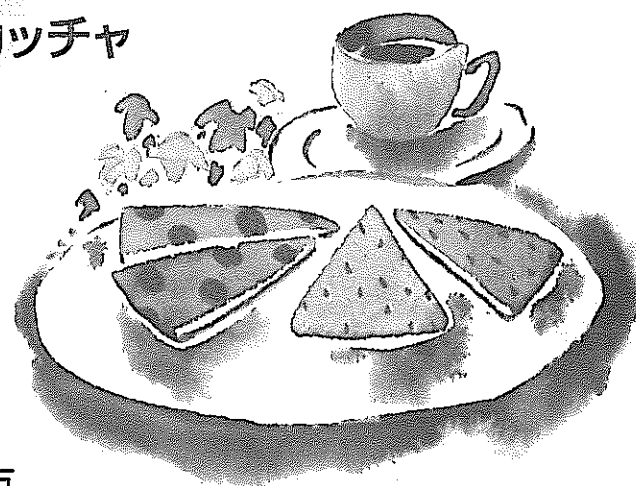
1 生地ができあがったら、5〜6個に分割して丸め、打ち粉のかわりにサラダ油を使い、めん棒で細長い形にのばします。

2 フライパンに油をひかずに中火で両面を2〜3分、薄いこげ色がつく位焼きます。

◆カレーなどをつけていただきます。

| 材料 | 約5〜6枚分 | |
|---|---|---|
| 水 | 100mL | |
| ヨーグルト | 70g | |
| 強力粉 | 100g | |
| 薄力粉 | 180g | |
| ベーキングパウダー | 10g | 大1 |
| 重そう | 3g | 小1 |
| 砂糖 | 3g | 小1 |
| 塩 | 2.5g | 小½ |
| サラダ油(打ち粉のかわり) | 12g | 大1 |

# ドライイースト パン・ピザ生地コース

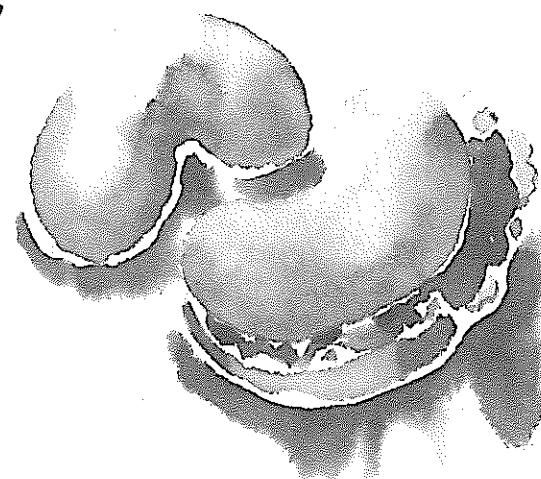


## フォカッチャ

| 材料 | 約6枚分 | |
|---|---|---|
| 水 | 160mL | |
| 強力粉 | 150g | |
| 薄力粉 | 140g | |
| オリーブ油 | 36g | 大3 |
| 砂糖 | 4g | 小½ |
| ドライイースト | 3g | 小1 |

| 具(トッピング) | |
|---|---|
| サラミ(薄切り) | 適宜 |
| バジル | |
| パルメザンチーズ | |
| とろけるチーズ | |

### つくり方

1. 生地ができあがったら、手で軽くガス抜きをしてスケッパーで6等分にして丸め、キャンバス地をかぶせて約10分休ませます。
2. まな板などの上で、めん棒で薄く円形にのばします。
3. オーブン皿にクッキングシートを敷き、2をのせ、フォークで全体に穴をあけておく。具を飾り、オリーブ油をかける。(※生地の縁を少し高くしておくと、オリーブ油がこぼれにくくなります。)室温で約15分おきます。
4. 約240℃に予熱したオーブンで5～6分焼きます。

## ベーグル

| 材料 | 約10～12個分 | |
|---|---|---|
| 水 | 195mL | |
| 強力粉 | 200g | |
| 薄力粉 | 90g | |
| 砂糖 | 10g | 大1¼ |
| 塩 | 1.3g | 小¼ |
| サラダ油 | 18g | 大1½ |
| ドライイースト | 3g | 小1 |
| 生姜(みじん切り) | 8g | |
| ドリュウル(混ぜ合わせる) | | |
| {とき卵 | 約25g | 中½個 |
| {水 | 14mL | 大1 |
| ペースト(なめらかになるまで混ぜる) | | |
| {クリームチーズ(室温) | 適宜 | |
| {生姜(みじん切り) | 適宜 | |

※下ゆで用の水は、水1Lに対し、砂糖小さじ1の割合で入れてください。
水量は、ベーグルが十分にゆでられる深さに加減してください。

### つくり方

1. 生地ができあがったら手で軽くガス抜きをして約20分間休ませます。
2. 1を10～12個に分割して細長く丸め、つなぎめにドリュウルをぬってドーナツ型にします。U字型でもOK。キャンバス地をかぶせて室温で約15分おきます。
3. 下ゆで用の水と砂糖を煮立てたところへ、2の生地を入れ、約1分ゆでます。(途中で上下を返します。)
4. 油をぬったオーブン皿に間隔をあけて並べ、ドリュウルをハケで表面にぬります。
5. 約180℃に予熱したオーブンで、約15分焼きます。
6. 焼き上がったベーグルを横にスライスして、ペーストをはさんでいただきます。

◆玉ねぎやごまを加えたクリームチーズなどをはさんでもおいしくいただけます。





## ピザの生地2種

### ヘビータイプ

(厚みのあるパンタイプの生地)

| 材料 | 直径約20cm3枚分 | |
|---|---|---|
| 水 | 185mL | |
| 強力粉 | 240g | |
| 薄力粉 | 40g | |
| 砂糖 | 8g | 大1 |
| 塩 | 5g | 小1 |
| ショートニング | 12g | |
| ドライイースト | 3g | 小1 |

### クリスピータイプ

(サクッとした歯ざわりの生地)

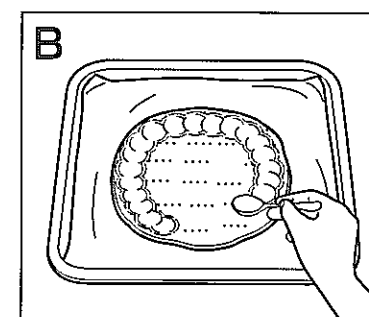
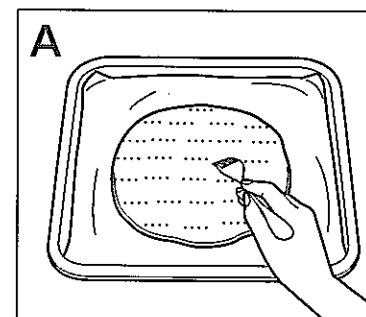
| 材料 | 直径約20cm4枚分 | |
|---|---|---|
| 水 | 150mL | |
| 強力粉 | 200g | |
| 薄力粉 | 80g | |
| 塩 | 1.2g | 小¼ |
| オリーブ油 | 24g | 大2 |
| ドライイースト | 3g | 小1 |

### つくり方

1. 生地ができあがったら手で軽くガス抜きをして3～4分割して丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
2. 1個分の生地を直径約20cmの円にのばし、オーブンシートにのせ、フォークで穴をあけます。残りも同様にします。(A参照)
3. トマトソースを2の生地の表面に厚めにぬります。(B参照)
4. トッピングの具をのせ、30～35℃で約15分発酵させたあと、180～200℃に予熱したオーブンで約15分焼きます。

### トマトソース

| 材料 | ピザ4枚分 |
|---|---|
| トマトピューレ | 200mL |
| トマトケチャップ | 大3 |
| 塩 | 少々 |
| こしょう | 少々 |

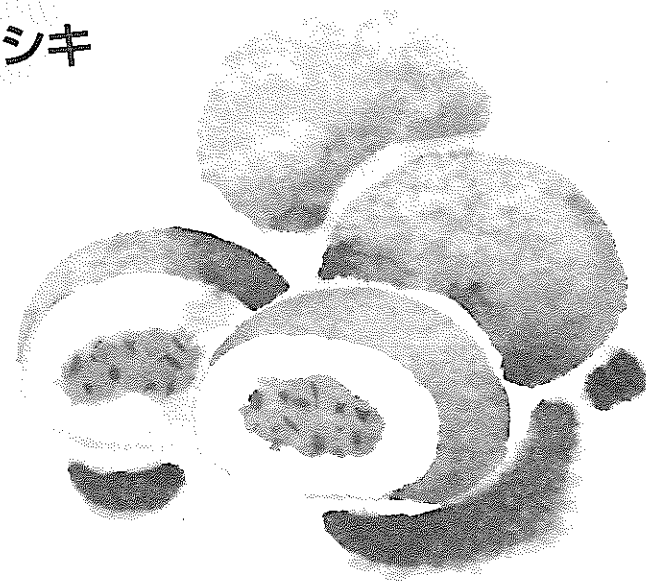
●全てを合わせ、よく混ぜておきます。

### ◆ピザバリエーション いろいろ組み合わせて楽しみましょう!

| メニュー | ソース | トッピング | 仕上げ |
|---|---|---|---|
| トマトピザ | オリーブ油 + トマトソース | トマト(輪切り) | モッツァレラチーズ |
| シーフードピザ | | えび・いか・たこ | ミックスチーズ チリソース |
| ミックスピザ | | サラミソーセージ・アンチョビー マッシュルーム・ピーマン | ミックスチーズ |
| ハワイアンピザ | | パイナップル(缶詰)・ハム | |
| きのこピザ | | マッシュルーム・しめじ しいたけなど | |
| ツナピザ | | ツナ(缶詰)・コーン(缶詰) マッシュルーム・ピーマン | |
| ベーコンミックスピザ | | ベーコン・玉ねぎ(薄切り) コーン(缶詰)・ピーマン | |
| お好み焼きピザ | お好み焼きソース(+ケチャップ) | いか・ミンチ(ほぐす)・ベーコン 桜えび | 青のり・かつお節 マヨネーズまたはミックスチーズ |
| 納豆ピザ | | 納豆・ねぎ(きざむ) | マヨネーズ+しょうゆ +ねりがらし |

◆お好みで最後にオレガノ、オリーブ油をふって焼くとおいしくいただけます。

### 生地が余ったら

◆ピザ生地が余った場合、生地をめん棒でのばし、軽く焼いて、よく冷ましてからラップ材に包んで冷凍庫で保存しておくと、すぐにピザがつくれます。

## ピロシキ

| 材料 | 10個分 | |
|---|---|---|
| ピザの生地(ヘビータイプ3枚分) | | |
| 合いびき肉 | 100g | |
| 玉ねぎ | | 中½個 |
| にんじん | 15g | |
| マッシュルーム | | 4～5個 |
| ピーマン | | 1個 |
| ゆで卵 | | 中1個 |
| トマトケチャップ | 30g | 大2 |
| 塩 | 少々 | |
| こしょう | 少々 | |
| サラダ油 | 適宜 | |
| 揚げ油 | 適宜 | |

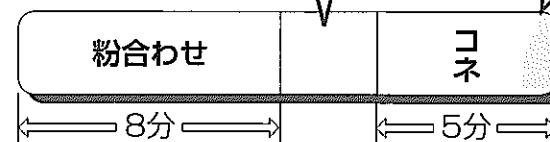
### つくり方

1. 生地ができあがったら手で軽くガス抜きをして10等分にして丸め、キャンバス地をかぶせて約20分休ませます。
2. 合いびき肉とみじん切りにした野菜類をサラダ油で炒め、調味料で味つけし、みじん切りにしたゆで卵を混ぜて冷ましておきます。
3. 1をだ円にのばして2の具をのせ、2つに折り、とじ目をきっちりと押さえて形をととのえます。
4. 3の生地の約2倍の大きさのアルミホイルに油をぬって生地をのせ、約40℃で25～30分発酵させます。
5. 揚げ油を約170℃に熱し、4をホイルごと入れて、すぐにホイルをはがします。ときどき裏返しながら、きつね色になるまでゆっくりと揚げます。

◆**カレー味ピロシキ**
具を炒めるときに、カレー粉小2を加えます。あとはピロシキと同じ要領でつくります。





## 準備

### 1 ハネをセットし、パンケースに材料を正確に計量し、入れる

① 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるい、とき卵とバターは室温にしておきます。

② とき卵、バター、他の材料の順に入れます。
(液体のものから先に入れてください。粉落としが楽になります。)

**2～3までの手順は、食パンもちもちコース(10ページ)をご覧ください。**

### 4 スタートさせる

① クッキー・パスタ生地 キーを押し、**クッキー・パスタ生地コース**を選びます。クッキー・パスタ生地ランプが点滅します。
●このとき時間は表示されません。
**※タイマーは使えません。**



② スタート/とりけし キーを押します。
●粉合わせを8分間行います。(このとき粉合わせの残り時間を点滅表示します。)
●スタート8分後にブザーが鳴ったらふたを開けてパンケースの内側についた粉をゴムヘラなどで、底の方までしっかりと落とします。

③ 粉落とし、具入れが終わったら スタート/とりけし キーを押して再スタートします。
(押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。)できあがりは5分後です。(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)

**5～7までの手順は、食パンもちもちコース(11ページ)をご覧ください。**

## プレーンクッキー

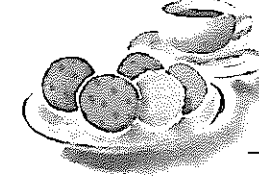
| 材料 | 20個分 | |
|---|---|---|
| とき卵(室温) | 1個 | |
| バター(室温) | 50g | |
| 薄力粉 | 150g | |
| ベーキングパウダー | 3g | 小1 |
| 砂糖 | 60g | |
| バニラエッセンス | 少々 | |

●バターは、なめらかにしておく。

**クッキー具入りバリエ**
※約8分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて**具入り**の材料を加えます。

| | 具入り |
|---|---|
| ●チョコチップクッキー | チョコチップ…80g |
| ●ナッツクッキー | ナッツ(粗くきざんだもの)…80g |
| ●レーズンクッキー | レーズン(粗くきざんだもの)…80g |
| ●黒ごまクッキー | 黒ごま…6g(小2) |

### つくり方

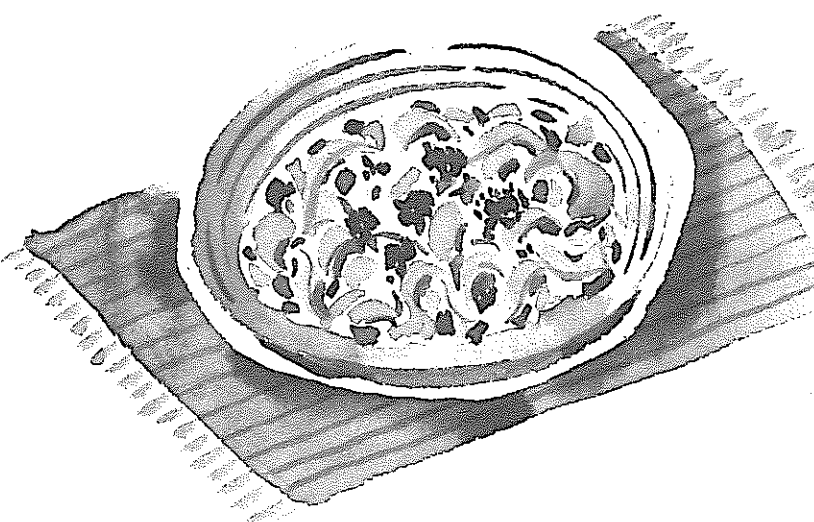
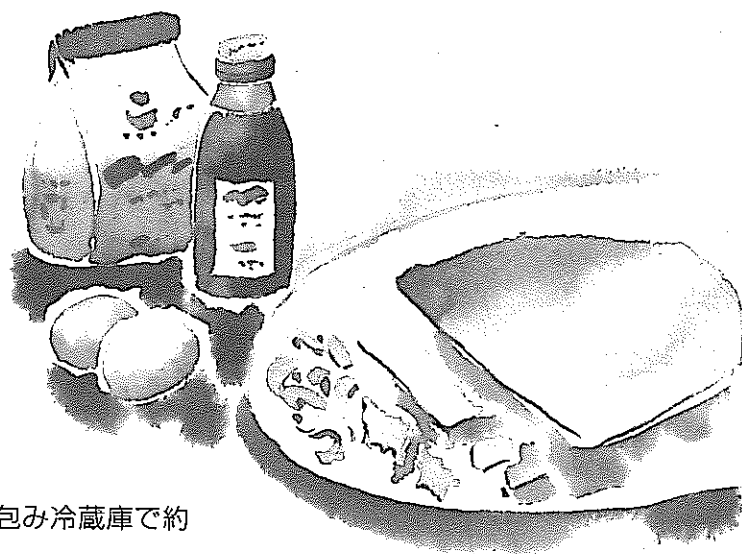
1. できあがった生地をひとつにまとめます。
2. クッキングシート(グラシン紙など)を敷いた天板に、生地を大さじ1ずつおきます。手に薄力粉(分量外)をつけて生地を上からおさえて、5mm位の厚さにします。
3. 予熱したオーブンに入れ、160℃で約20分焼きます。

# クッキー・パスタ生地コース



## 手づくりパスタ

| 材料 | 4人分 | |
|---|---|---|
| 水 | 140mL | |
| 強力粉 | 40g | |
| 薄力粉 | 250g | |
| 塩 | 4g | 小¾ |
| オリーブ油 | 12g | 大1 |

### つくり方

1. 生地ができあがったら一つに丸め、ラップに包み冷蔵庫で約30分ねかします。
2. まな板などに打ち粉をし、1の生地をのし棒またはめん棒で約1mm程の厚さにのばします。
3. レシピの方法にならって切り分けます。（32～33ページ参照）
4. 3のパスタを塩を入れたたっぷりの熱湯で2～3分ゆでます。
※パスタは湯1Lに対し塩大さじ1の割合でゆでます。
5. ゆであがればざるにあげ、オリーブ油などをかけてよく合わせ、パスタがくっつかないようにします。

## ツナとブロッコリーのフェットチーネ

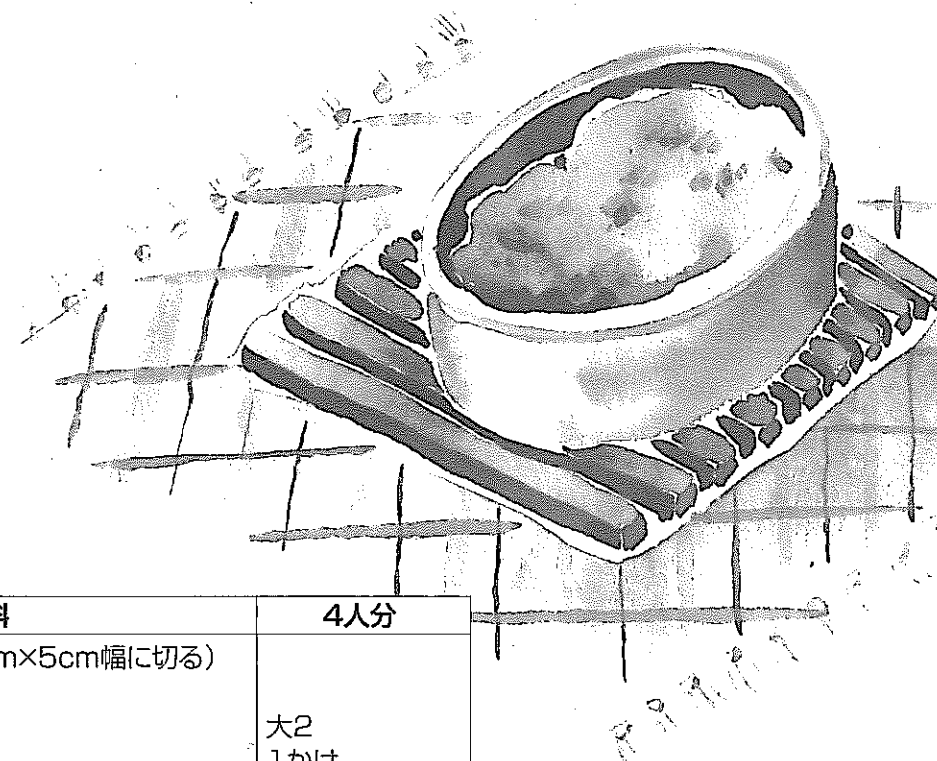
| 材料 | 4人分 |
|---|---|
| 手づくりパスタ4人分（1～1.3cm幅に切る） | |
| ブロッコリー（小さくわける） | 1ふさ |
| バター | 大2 |
| 玉ねぎ（みじん切り） | 大2 |
| ツナ缶（オイル缶） | 1缶 |
| Ⓐ 生クリーム | 100mL |
| Ⓐ 牛乳 | 100mL |
| Ⓐ 固形スープの素（細かくくだいておく） | ½個 |
| Ⓐ 黒こしょう（粗びき） | 少々 |

### つくり方

1. ブロッコリーはゆでておきます。
2. なべにバター・玉ねぎを入れて熱し中火で十分炒め、ツナを加えて熱くなれば、Ⓐと1のブロッコリーを加え、弱火で約3分煮て味をととのえます。
3. パスタをゆでます。ゆでたてのパスタに2の熱いソースをかけてできあがりです。





## ラザニエ

| 材料 | 4人分 |
|---|---|
| 手作りパスタ4人分（5cm×5cm幅に切る） | |
| ■ミートソース | |
| オリーブ油 | 大2 |
| にんにく（みじん切り） | 1かけ |
| Ⓐ 玉ねぎ（みじん切り） | 小1個 |
| Ⓐ 牛ひき肉 | 200g |
| Ⓐ しいたけ（粗みじん切り） | 3～4枚 |
| Ⓑ トマトピューレ | 200g |
| Ⓑ 固形スープの素（細かくくだく） | 1個 |
| Ⓑ ワイン | 大3 |
| Ⓑ セージ・タイム・ローレル・こしょう | （好みで）各少々 |
| Ⓑ 塩 | 小1 |
| パン粉 | 大4 |
| ■ベシャメルソース | |
| バター・オリーブ油 | 各大2 |
| 薄力粉 | 大5 |
| Ⓒ スープ（固形スープの素1個と水） | 200mL |
| Ⓒ 牛乳 | 200mL |
| Ⓓ 白ワイン | 大3 |
| Ⓓ ローレル | 2枚 |
| Ⓓ こしょう | 少々 |
| モッツァレラチーズ（またはミックスナチュラルチーズ） | 100g |

### つくり方

1. 手づくりパスタをゆでてざるにあげ、オリーブ油をかけてパスタがくっつかないようにしておきます。
2. ミートソースをつくります。なべにオリーブ油・にんにくを入れて熱し、中火でよく炒めてⒶを加えます。
3. 2に十分火が通ればⒷを加え、約5分中火で煮たあと、パン粉を加えてかき混ぜ火を止めます。
4. ベシャメルソースをつくります。なべにバター・オリーブ油を入れて熱し、薄力粉を入れて中火で十分炒めます。（焦がさないように注意します。）
5. 火を止めて4にⒸを少しずつ入れてなめらかになるまでよくかき混ぜます。
6. 5にⒹを加えて中火にかけ、木べらでかき混ぜながら加熱します。沸とうして、とろみがつけば火を止めます。
7. バター・オリーブ油（分量外）などをぬったグラタン皿にパスタ・ミートソース・ベシャメルソースを2～3回重ねて1番上がベシャメルソースになるようにします。モッツァレラチーズをのせて220℃のオーブンで約20分焼き、焦げ目がつけばできあがりです。

# クッキー・パスタ生地コース



## うどん

| 材料 | 3〜4人分 | |
|---|---|---|
| 水 | 130mL | |
| 塩 | 3.3g | 小⅔ |
| 強力粉 | 150g | |
| 薄力粉 | 150g | |

### つくり方

1. 生地ができあがったら手で数回こねて一つにまとめ、ラップに包み室温で約2時間ねかします。
2. まな板などに打ち粉をし、1の生地を4個に分割し、めん棒で2mmの厚さにのばします。
3. 生地に打ち粉をし、びょうぶ折りにします。
4. 生地を端の方から約3mm幅に切ります。
5. 4のうどんをほぐし、たっぷりの熱湯でゆで、煮立ってきたら差し水しながら芯がなくなるまで15〜20分ゆでます。
6. ゆであがったら、1〜2回冷水で洗いぬめりをとり、水切りします。

## きつねうどん

| 材料 | 3〜4人分 |
|---|---|
| ゆでうどん | 3〜4玉 |
| きつねうどん用油揚げ(市販のもの) | 6〜8枚 |
| ねぎ(斜め切り) | 適宜 |
| だし(市販のもの) | 3〜4人分 |

※その他、カレーうどん・冷やしうどんなどお好みでお召し上がりください。

## ぎょうざの皮

| 材料 | 40個分 | |
|---|---|---|
| 熱湯 | 180mL | |
| 塩 | 1.3g | 小¼ |
| 薄力粉 | 320g | |

### つくり方

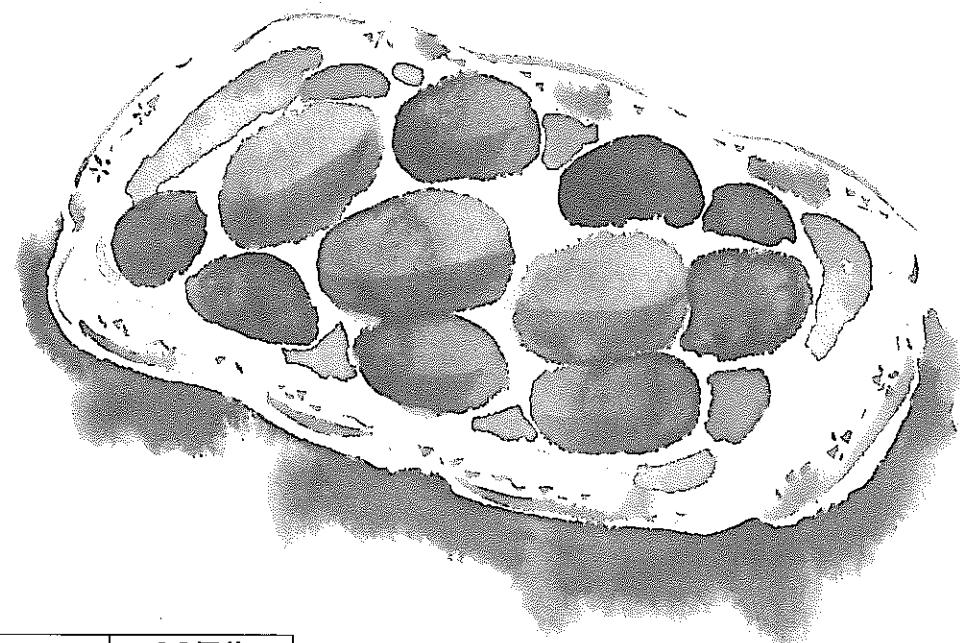
1. できあがった生地を1時間冷蔵庫でねかします。
2. まな板などに打ち粉(片くり粉)をして、直径2〜3cmの棒状にのばし、40個に分割します。めん棒で一個ずつ円形にのばし、具を包んで仕上げます。

## 水ぎょうざ

| 材料 | | 40個分 |
|---|---|---|
| ぎょうざの皮40個分 | | |
| Ⓐ | キャベツ(みじん切り) | 100g |
| Ⓐ | 豚ミンチ | 300g |
| Ⓐ | にんにく(みじん切り) | 1片 |
| Ⓐ | しょうゆ | 小2 |
| Ⓐ | みりん | 小1 |
| Ⓐ | ごま油 | 小¼ |
| Ⓐ | 塩 | 小¼ |
| Ⓐ | こしょう | 適宜 |

Ⓐはよく混ぜ合わせておきます。

### つくり方

1. できあがった生地を1時間冷蔵庫でねかします。
2. まな板などに打ち粉(片くり粉)をして、直径2〜3cmの棒状にのばし、40個に分割します。めん棒で一個ずつ円形にのばし、Ⓐの具を包んで仕上げます。
3. 2をたっぷりの湯で約4分ゆでます。
4. お好みのたれ(酢醤油など)につけていただきます。





## スコーン

| 材料 | 10個分 | |
|---|---|---|
| 牛乳 | 120mL | |
| 薄力粉 } 合わせてふるう | 220g | |
| ベーキングパウダー } 合わせてふるう | 10g | 大1 |
| バター(室温) | 50g | |
| 砂糖 | 32g | 大4 |
| バニラエッセンス | 小¼ | |
| 卵黄(生地表面にぬる用) | 適宜 | |

### つくり方

1. できあがった生地を打ち粉(薄力粉)をしたまな板の上で、1cmの厚さにのばして型抜きします。
※生地が扱いにくい場合は、冷蔵庫で冷やして使用すると扱いやすくなります。
2. 表面に卵黄をぬり、オーブンペーパーを敷いた天板にのせます。
3. 予熱したオーブンに入れ、220℃で12〜14分焼きます。

**スコーン具入りバリエ** ※約8分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて具入りの材料を加えます。

| | 具入り |
|---|---|
| ●レーズンスコーン | 干しぶどう(みじん切り)35gを加える |
| ●紅茶スコーン | 紅茶葉(細かく粉砕したもの)小1を加える |
| ●コーンスコーン | コーン(水けをとったもの)35gを加える |
| ●バジルスコーン | 乾燥バジル小1を加える |

# ケーキコース

## ケーキ

具入れブザー（ピッ）の間に粉を落とし、具入れのあと、スタート/とりけし キーを押して再スタート

できあがり メロディー

| 粉合わせ | | コネ | 焼き |
|---|---|---|---|
| ⇐5分⇒ | | ⇐焼き色（ふつう）1時間35分（うすい）1時間25分⇒ | |

## 準備

### 1 ハネをセットし、パンケースに材料を正確に計量し、入れる
（材料の分量は各レシピを参照してください。）

① 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるい、バターは湯せんで溶かして、必ず冷ましておきます。

② 卵、牛乳、基本材料、追加材料の順に入れます。
（液体のものから先に入れてください。粉落としが楽になります。）

2～3までの手順は、食パンもちもちコース（10ページ）をご覧ください。

### 4 スタートさせる

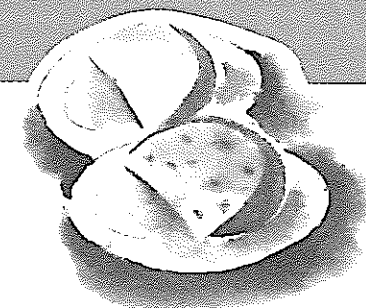
① ケーキ キーを押し、**ケーキコース**を選びます。ケーキランプが点滅します。
●このとき時間は表示されません。
※タイマーは使えません。

ケーキ

② 焼き色 キーを押し「ふつう」・「うすい」どちらかを選びます。

③ スタート/とりけし キーを押します。
●粉合わせを5分間行います。
（このとき粉合わせの残り時間を点滅表示します。）
●スタート5分後にブザーが鳴ったらふたを開けてパンケースの内側についた粉をゴムヘラなどで、底の方までしっかりと落とします。

④ 粉落とし、具入れが終ったら スタート/とりけし キーを押して再スタートします。
（押し忘れた場合は、20分後に自動的にスタートします。）できあがりは焼き色（ふつう）1時間35分（うすい）1時間25分後です。（できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。）
※焼き上げ中は、本体が熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

5～7までの手順は、食パンもちもちコース（11ページ）をご覧ください。



つくり方：パンケースに、卵・牛乳＋基本材料＋追加材料の順に入れ、ケーキコースでつくります。
約5分後ブザーが鳴ったら粉を底の方までしっかり落します。
※**具入り**の場合は、**具入り**の材料を加えます。ふたを閉め、もう一度 スタート/とりけし キーを押します。
●卵はときほぐしたものを使用してください。
●できあがり後、熱いうちは形がくずれやすいため、よく冷ましてから切ってお召し上がりください。

| メニュー名 | 卵・牛乳 | 基本材料 | 追加材料 | 具入り |
|---|---|---|---|---|
| バターケーキ | 卵…100g（中2個）<br>牛乳…35mL | 薄力粉…180g<br>ベーキングパウダー…10g（大1）<br>溶かしバター…100g<br>砂糖…100g<br>塩…1.7g（小⅓） | マーマレード…60g<br>バニラエッセンス…1g（小½） | 松の実（粗くきざむ）…35g |
| アップルレーズンケーキ | 卵…100g（中2個）<br>牛乳…50mL | 薄力粉…200g<br>ベーキングパウダー…10g（大1）<br>溶かしバター…70g<br>砂糖…60g<br>塩…1.3g（小¼） | シナモン…小1<br>バニラエッセンス…1g（小½） | りんご（紅玉または国光）…100g ※注1<br>干しぶどう（みじん切り）…30g |
| チョコレートケーキ | 卵…100g（中2個）<br>牛乳…50mL | 薄力粉…150g<br>ベーキングパウダー…10g（大1）<br>溶かしバター…50g<br>砂糖…130g | ココア…45g<br>バニラエッセンス…1g（小½） | アーモンドスライス…30g<br>干しプルーン…50g ※注2 |
| シナモンフルーツケーキ | 卵…150g（中3個） | 薄力粉…200g<br>ベーキングパウダー…10g（大1）<br>溶かしバター…80g<br>砂糖…125g | シナモン…小1¾<br>バニラエッセンス…1g（小½）<br>レモン汁…5mL（小1） | ドライフルーツ ※注3<br>干しぶどう…80g<br>チェリー…30g<br>アーモンド…10g |
| バナナナッツケーキ | 卵…100g（中2個）<br>牛乳…50mL | 薄力粉…190g<br>ベーキングパウダー…10g（大1）<br>溶かしバター…80g<br>砂糖…100g | バナナ…100g（つぶしておく）<br>サワークリーム…50g<br>バニラエッセンス…1g（小½） | くるみ（砕いておく）…40g |
| チーズのケーキ<br>※ベークドチーズケーキのようにはなりません。 | 卵…100g（中2個）<br>牛乳…50mL | 薄力粉…170g<br>ベーキングパウダー…10g（大1）<br>溶かしバター…70g<br>砂糖…80g<br>塩…1.3g（小¼） | クリームチーズ…100g（室温にして、なめらかにする） | パルメザンチーズ（粉）…20g<br>プロセスチーズ（細かく刻む）…30g |
| ソーダブレッド | 卵…100g（中2個）<br>牛乳…120mL | 薄力粉…200g<br>ベーキングパウダー…10g（大1）<br>重そう…1.5g（小½）<br>砂糖…16g（大2）<br>塩…2.5g（小½） | なし | 干しぶどう（みじん切り）…65g<br>（ラム酒漬けのものを使うと、いっそう風味がよくなります） |
| コーンミールブレッド | 卵…100g（中2個）<br>牛乳…200mL | 薄力粉…100g<br>ベーキングパウダー…10g（大1）<br>溶かしバター…45g<br>砂糖…30g<br>塩…2.5g（小½） | コーンミール…120g | なし |
| ポテトブレッド | 卵…100g（中2個）<br>牛乳…90mL | 薄力粉…200g<br>ベーキングパウダー…10g（大1）<br>溶かしバター…30g<br>砂糖…16g（大2）<br>塩…1.7g（小⅓） | マッシュポテト…100g（じゃがいもをゆでて、つぶしたもの）<br>粗びき黒こしょう…小¼ | なし |

※注1：りんごは皮をむいてへたを取り、細かく切ります。
※注2：干しプルーンはみじん切りにして薄力粉大1（分量外）をまぶしておきます。
※注3：ドライフルーツはみじん切りにして薄力粉大1（分量外）をまぶしておきます。